

PAT-NO: JP363237750A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 63237750 A

TITLE: SOYBEAN GERM POWDER FOOD SPRINKLED
WITH SOYBEAN SOUP

PUBN-DATE: October 4, 1988

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

SHIMURA, SUSUMU

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

SHIMURA SUSUMU

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP62069876

APPL-DATE: March 24, 1987

INT-CL (IPC): A23L001/20

US-CL-CURRENT: 426/634

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain a food containing components such as saponin and a growth promoting factor useful for maintenance of human health as much as possible and totally, by densely attaching dried soybean soup components to soybean germ powder.

CONSTITUTION: Soybean germ is burst at high temperature and under high pressure and slowly milled by a mortar into powder. Separately whole soybeans are boiled to give soup, which is sprinkled upon the soybean germ powder. The

powder is dried by roasting in a cooker, sprinkled with the soup and dried.

These operations are repeated many times to give a soybean germ powder food to which soybean soup components are attached in a dried state as the whole.

COPYRIGHT: (C)1988,JPO&Japio

⑫ 公開特許公報(A)

昭63-237750

⑤Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬公開 昭和63年(1988)10月4日

A 23 L 1/20

Z-7823-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全5頁)

⑭発明の名称 大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品

⑮特 願 昭62-69876

⑯出 願 昭62(1987)3月24日

⑰発 明 者 志 村 進 神奈川県愛甲郡愛川町半原2053

⑱出 願 人 志 村 進 神奈川県愛甲郡愛川町半原2053

⑲代 理 人 弁理士 池 田 宏

明 細 書

1. 発明の名称

大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品

2. 特許請求の範囲

大豆胚芽を高温高圧下で爆烈させ、それをゆっくりと引いて粉末と成した大豆胚芽粉末に対し、大豆の煮汁をかけ、且つ乾燥に供し、それを多数回反復することによって、大豆胚芽粉末の周りに乾燥した大豆煮汁成分を濃密に付着せしめて成る事の特徴とする大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品に係わり、更に詳しくは大豆に含まれる各種成分を可及的にトータル的に備えた食品に関する。

〔従来技術〕

周知の通り、大豆は他の食料品に比して、人間

の健康維持に極めて都合のよい各種栄養成分を含んでいる。例えばその成分の一例を上げると水分8.4%、タンパク質36.6%、脂質14.0%、繊維3.5%、糖質33.7%、灰分3.8%であって、上記タンパク質中にはリジン等の必須アミノ酸が多量に含まれていると共に、上記糖質の内には人間体内中の過酸化脂質の発生を制御して老化防止を図るサポニン等が多量に含まれている。この為人間は、毎日欠かさずこの大豆を食することが健康維持上重要であるとされているが、丸大豆のままこれを食した場合には、大豆中のとりたてて重要でない要素も一緒に食することになるので、比較的大量に食さなければならない不具合があると共に、味覚の方もこのままでは不十分である。この為、従来から大豆の二次加工食料品である豆腐等が広く食されているけれども、更に効率よくこれらの成分を食する為に、従来より大豆胚芽粉末食品や、大豆の煮汁を利用した食品等が食されている。

〔発明が解決しようとする問題点〕

上記大豆成分を効率よく摂取できるようにした食品、例えば上記大豆胚芽粉末食品によれば、他の穀物胚芽粉末食品にはない所のサポニンを含むので人体中の過酸化脂質の発生を抑制して老化防止に役立つ点等の利点を有し、又大豆の煮汁を利用した食品によれば、体の成長促進因子、例えば免疫担当細胞マクロサージの活動促進や血液の循環促進等を図るとされていて有効であるものの、従来はこれらが単一食品である為に、これら1つ1つのものでは本来大豆のもっている有効成分を効率よく且つバランスよく摂取できるものではなかった。例えば大豆胚芽粉末食品の場合には、体の成長促進因子に乏しく、又大豆の煮汁を利用した食品の場合には、サポニンに乏しい等大豆中の成分をトータル的に備えているものではなかった。

(発明の目的)

そこで本発明は、大豆が本来もっている各種成分を可及的にトータル的に備えた粉末状食品を提供するにある。より具体的には、サポニンも、体

食品にはないものである。加えて各粉末の表面に大豆の煮汁成分が濃密に付着しているので、体の成長促進因子をも有している。即ち免疫担当細胞のマクロサージ等を含む。

当然のことながら、大豆の胚芽粉末と大豆を煮てにじみ出した汁の2つより成るので大豆が本来もっている成分を可及的、トータル的に備えている。

もっとも、これだけでは単に大豆の胚芽粉末を食し、次に大豆の煮汁を食した場合と大差ないのだが、本発明は更に次の特徴を有しているものである。

即ち、大豆の煮汁を大豆胚芽粉末の表面にかけ、これを乾燥させ、煮汁成分を粉末の表面に付着させたものである。そして全体としてバサバサ状に成したものである。単に煮汁中に混合したものではない。大豆の煮汁自体は水分を多く含むので、このままであると腐敗しやすく保存がきかないこと、及び搬送、最終ユーザーの使用性が不十分な所、乾燥させて水分を飛ばしてあるので、腐

の成長促進因子も共に含む粉末状食品を提供するにある。

特に上記可及的にトータル的に備えた成分を、より効率的に結集し、且つ腐敗等にもより強い粉末状食品を提供するにある。

(問題点を解決する為の手段)

上記目的を達成する為に本出願人は種々の実験を行なった所、次の手段によってこの目的を達成することができた。

即ち本発明は大豆胚芽を高温高压下で爆烈させ、それをゆっくりと引いて粉末と成した大豆胚芽粉末に対し、大豆の煮汁をかけ、且つ乾燥に供し、それを多数回反復することによって、大豆胚芽粉末の周りに乾燥した大豆煮汁成分を濃密に付着せしめて成る事を特徴とする大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品である。

(作用)

このようにして得た粉末食品の場合、先ず基体は大豆胚芽粉末であるので、サポニン等人間の健康に有用な成分を含む。これは他の穀物胚芽粉末

敗しがたく保存性に勝れ、而も搬送し易いと共に、粉末状なので主食に添加して食し易いものである。

更に、本発明の粉末状食品は大豆胚芽粉末に大豆の煮汁をかけ、これを乾燥する事を多数回反復し、大豆胚芽粉末の表面に大豆煮汁成分を濃密に付着させたものである。即ち単に表面に部分的に大豆煮汁成分が付着しているものではなく、大豆胚芽粉末の周りを包むようにして大豆煮汁成分が濃密に付着しているものである。それ故に、大豆胚芽粉末の質量と大豆煮汁成分の質量が、それらを単に混合したり、別々勝手に食する時等と比して適度にバランスし、両成分をバランスよく食することができるものである。

(実施例)

大豆から大豆胚芽を取り出し、それを高温高压と成して、爆烈させ、次いでゆっくりと引うすで引いて粉末と成した。これを500g用意した。

他方、丸大豆40kgを煮て、煮汁を得た。

この煮汁を上記の500gの大豆胚芽粉末に対し

て計8回に分けてかけた。即ち、大豆胚芽粉末に対して1回かけ、かけ経った所で乾燥させた。この乾燥は釜で150℃程度の温度でいることにより実施した。これを計8回反復した。

この結果、全体としてパサパサとした大豆煮汁成分が濃密に付着せしめられた大豆胚芽粉末食品が得られた。

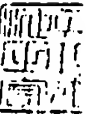
これによると、大豆胚芽粉末の有効成分、例えばサポニン他と、大豆煮汁成分の有効成分、例えば成長促進因子等を可及的、トータル的に備えた粉末食品とすることができた。而も煮汁成分を乾燥させてあるので、腐敗を少なくすることができ、この例では8回もかけて乾燥してあるので、煮汁成分を濃密とすることができた。

(発明の効果)

以上詳述した如く、この発明によれば、他の穀物胚芽粉末にはないサポニンを多く含み、且つ成長促進因子を多く含むと共に、大豆のもつ人間の健康維持に有用な成分を可及的にトータル的に備えた新しい粉末添加食品を提供できる。加えて、

腐敗しがたく保全性に富むと共に、搬送保管もし易く、最終ユーザが使用しやすい粉末添加食品を提供できる。更に、大豆の煮汁成分を濃密に付着してあるので、大豆胚芽成分と煮汁成分をバランスよく有する食品を提供できる等実用上各種の利点を呈するものである。

代理人 弁理士 池田 宏



手続補正書

明細書

昭和62年4月6日

特許庁長官 黒田 明雄 殿

1 事件の表示

昭和62年3月24日提出の特許願

2 発明の名称

62-68176



大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品

3 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所 神奈川県愛甲郡愛川町半原2053

氏名 志村 進

4 代理人

〒220

住所 横浜市西区高島2丁目11番2号

スカイメナー横浜608号

氏名 第7635号 弁理士 池田 宏

TEL 045-453-3555



5 補正命令の日付

自 発

6 補正の対象

明細書全文

7 補正の内容

別紙添付の通り



1. 発明の名称

大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品

2. 特許請求の範囲

大豆胚芽を高温高圧下で燻烈させ、それをゆっくりとひいて粉末と成した大豆胚芽粉末に対し、大豆の煮汁をかけ、且つ乾燥に供し、それを多数回反復することによって、大豆胚芽粉末の周りに乾燥した大豆煮汁成分を濃密に付着せしめて成る事の特徴とする大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品に係わり、更に詳しくは大豆に含まれる各種成分を可及的にトータル的に備えた食品に関する。

(従来技術)

周知の通り、大豆は他の食料品に比して、人間

の健康維持に極めて都合のよい各種栄養成分を含んでいる。例えばその成分の一例を上げると水分8.4%、タンパク質38.8%、脂質14.0%、繊維3.5%、糖質33.7%、灰分3.8%であって、上記タンパク質中にはリジン等の必須アミノ酸が多量に含まれていると共に、上記糖質の内には人間体内中の過酸化脂質の発生を制御して老化防止を図るサポニン等が多量に含まれている。この為人間は、毎日欠かさずこの大豆を食することが健康維持上重要であるとされているが、丸大豆のままこれを食した場合には、大豆中のとりたてて重要な要素も一緒に食することになるので、比較的大量に食さなければならない不具合があると共に、味覚の方もこのままでは不十分である。この為、従来から大豆の二次加工食料品である豆腐等が広く食されているけれども、更に効率よくこれらの成分を食する為に、従来より大豆胚芽粉末食品や、大豆の煮汁を利用した食品等が食されている。

(発明が解決しようとする問題点)

の成長促進因子も共に含む粉末状食品を提供するにある。

特に上記可及的にトータル的に備えた成分を、より効率的に結集し、且つ腐敗等にもより強い粉末状食品を提供するにある。

(問題点を解決する為の手段)

上記目的を達成する為に本発明人は種々の実験を行なった所、次の手段によってこの目的を達成することができた。

即ち本発明は大豆胚芽を高温高圧下で爆烈させ、それをゆっくりとひいて粉末と成した大豆胚芽粉末に対し、大豆の煮汁をかけ、且つ乾燥に供し、それを多数回反復することによって、大豆胚芽粉末の周りに乾燥した大豆煮汁成分を濃密に付着せしめて成る事を特徴とする大豆の煮汁がかけられた大豆胚芽粉末食品である。

(作用)

このようにして得た粉末食品の場合、先ず基体は大豆胚芽粉末であるので、サポニン等人間の健康に有用な成分を含む。これは他の穀物胚芽粉末

上記大豆成分を効率よく摂取できるようにした食品、例えば上記大豆胚芽粉末食品によれば、他の穀物胚芽粉末食品にはない所のサポニンを含むので人体中の過酸化脂質の発生を抑制して老化防止に役立つ点等の利点を有し、又大豆の煮汁を利用した食品によれば、体の成長促進因子、例えば免疫担当細胞マクロサージの活動促進や血液の循環促進等を図るとされていて有効であるものの、従来はこれらが単一食品である為に、これら1つ1つのものでは本来大豆のもっている有効成分を効率よく且つバランスよく摂取できるものではなかった。例えば大豆胚芽粉末食品の場合には、体の成長促進因子に乏しく、又大豆の煮汁を利用した食品の場合には、サポニンに乏しい等大豆中の成分をトータル的に備えているものではなかった。

(発明の目的)

そこで本発明は、大豆が本来もっている各種成分を可及的にトータル的に備えた粉末状食品を提供するにある。より具体的には、サポニンも、体

食品にはないものである。加えて各粉末の表面に大豆の煮汁成分が濃密に付着しているので、体の成長促進因子をも有している。即ち免疫担当細胞のマクロファージの働きを高める。

当然のことながら、大豆の胚芽粉末と大豆を煮てにじみ出した汁の2つより成るので大豆が本来もっている成分を可及的、トータル的に備えている。

もっとも、これだけでは単に大豆の胚芽粉末を食し、次に大豆の煮汁を食した場合と大差ないのだが、本発明は更に次の特徴を有しているものである。

即ち、大豆の煮汁を大豆胚芽粉末の表面にかけ、これを乾燥させ、煮汁成分を粉末の表面に付着させたものである。そして全体としてバサバサ状に成したものである。単に煮汁中に混合したものではない。大豆の煮汁自体は水分を多く含むので、このままであると腐敗しやすく保存がきかないこと、及び搬送、最終ユーザーの使用性が不十分な所、乾燥させて水分を飛ばしてあるので、腐

敗しがたく保存性に勝れ、而も搬送し易いと共に、粉末状なので主食に添加して食し易いものである。

更に、本発明の粉末状食品は大豆胚芽粉末に大豆の煮汁をかけ、これを乾燥する事を多数回反復し、大豆胚芽粉末の表面に大豆煮汁成分を濃密に付着させたものである。即ち単に表面に部分的に大豆煮汁成分が付着しているものではなく、大豆胚芽粉末の周りを包むようにして大豆煮汁成分が濃密に付着しているものである。それ故に、大豆胚芽粉末の質量と大豆煮汁成分の質量が、それらを単に混合したり、別々勝手に食する時等と比して適度にバランスし、両成分をバランスよく食することができるものである。

〔実施例〕

大豆から大豆胚芽を取り出し、それを高温高压と成して、燦烈させ、次いでゆっくりとひきうすでひいて粉末と成した。これを500g用意した。

他方、丸大豆40kgを煮て、煮汁を得た。

この煮汁を上記の500gの大豆胚芽粉末に対し

て計8回に分けてかけた。即ち、大豆胚芽粉末に対して1回かけ、かけ経った所で乾燥させた。この乾燥は釜で150℃程度の温度でいることにより実施した。これを計8回反復した。

この結果、全体としてバサバサとした大豆煮汁成分が濃密に付着せしめられた大豆胚芽粉末食品が得られた。

これによると、大豆胚芽粉末の有効成分、例えばサポニン他と、大豆煮汁成分の有効成分、例えば成長促進因子等を可及的、トータル的に備えた粉末食品とすることができた。而も煮汁成分を乾燥させてあるので、腐敗を少なくすることができ、この例では8回もかけて乾燥してあるので、煮汁成分を濃密とすることができた。

〔発明の効果〕

以上詳述した如く、この発明によれば、他の穀物胚芽粉末にはないサポニンを多く含み、且つ成長促進因子を多く含むと共に、大豆のもつ人間の健康維持に有用な成分を可及的にトータル的に備えた新しい粉末添加食品を提供できる。加えて、

腐敗しがたく保全性に富むと共に、搬送保管もし易く、最終ユーザが使用しやすい粉末添加食品を提供できる。更に、大豆の煮汁成分を濃密に付着してあるので、大豆胚芽成分と煮汁成分をバランスよく有する食品を提供できる等実用上各種の利点を呈するものである。

代理人 弁理士 池田 安

